

## El peix de llotja i l'arrossejat seran els protagonistes gastronòmics de l'Ametlla de Mar

*El tret de sortida serà aquest dissabte amb la celebració de la 35a Diada de l'Arrossejat, al port pesquer*



El peix de llotja i l'arrossejat seran els protagonistes gastronòmics de l'Ametlla de Mar. Des d'aquest divendres, els restaurants del municipi oferiran menús on el tradicional plat mariner amb el peix i marisc de la Cala seran la base dels seus plats. El tret de sortida serà aquest dissabte amb la celebració de la 35a Diada de l'Arrossejat, al port pesquer.

La gastronomia calera es vestirà de festa en una Diada que conserva el seu emplaçament històric i el format de concurs. Una quarantena de cuiners amateurs es reuniran a la Confraria de Pescadors per elaborar el millor plat d'arrossejat. Els participants concursaran en dos torns i aspiraran a guanyar un dels sis premis de Mestres Arrossejaires.

A més, els assistents també podran degustar el típic plat mariner al preu d'un euro. La Diada, que s'iniciarà a partir de les 17 h, comptarà amb l'espectacle de màgia 'La Nevera de Profit' de l'Agència de Residus de Catalunya i estarà amenitzada per la Xaranga Suquet Calero.

La Diada de l'Arrossejat serà l'encarregada de donar el tret de sortida a les Jornades Gastronòmiques. Fins al 20 d'octubre, un total d'onze restaurants de la població oferiran menús, entre 19 i 38 euros per comensal, elaborats amb la gran varietat d'espècies que cada dia

capturen les barques caleres i descarreguen a la llotja de peix.

Tots els menús tenen l'arrossejat com a plat en comú, però les elaboracions són diferents en cada restaurant. De fet, es podrà tastar des d'un arrossejat clàssic, passant per un amb carpaccio de gamba roja i allioli o de rap i gamba blanca, fins a un amb sobrassada. La informació completa es pot veure a <http://www.visitametllademar.com> (<http://www.visitametllademar.com>)

JORNADES GASTRONÒMIQUES

DEL Peix DE Llotja  
I DE l'Arrossejat  
DE l'Ametlla de Mar

De l'11 al 20 d'octubre de 2019

Menús gastronòmics als restaurants de la vila

